



FICHA TÉCNICA BONDIOLA RELLENA AGRIDULCE CAMPOSUR

ESPPROD

Rev. 01

Fecha:12/07/2025

Página 1 de 2

PRODUCTO BONDIOLA RELLENA AGRIDULCE CAMPOSUR

Descripción del producto	Es el chacinado fresco, elaborado a partir de pulpa de bondiola de cerdo, con el agregado de panceta ahumada, jamón cocido, queso procesado, pasas de uva, pasas de ciruela, especias y sal introducidos en malla elástica.
Presentación	Piezas de entre 1.5 Kg de peso según el corte de carne, envasadas al vacío individualmente. La venta es al peso.
Envase	Envase primario: red de poliéster y latex natural.
Almacenamiento y conservación	Luego de envasado se almacena en cámara de producto terminado a -18 °C.
Vida útil	Freezer: -18 °C – 6 meses Congelador: -5°C – 2 semanas Heladera: 0-5 °C – 2 días.
Modalidad de consumo	Producto crudo. Necesita cocción antes de ser consumido.
Usos	Público en general. Producto libre de gluten apto para población celiaca.
Lugar programado de venta:	Plantas procesadoras de alimentos, supermercados y comercios minoristas.
Ingredientes	
Ingredientes cárnicos	Carne suina
Ingredientes no cárnicos	Panceta ahumada, queso, jamón cocido, pasas de uva, ciruela secas sin carozo, sal y especias.



FICHA TÉCNICA BONDIOLA RELLENA AGRIDULCE CAMPOSUR

ESPPROD

Rev. 01

Fecha:12/07/2025

Página 2 de 2

Información nutricional	INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción 100 g (1 rebanada)		
		Cantidad por porción	% VD (*)
	Valor energético	282 Kcal= 1179 kJ	14
	Carbohidratos	1	0
	Proteínas	18	24
	Grasas totales	15	27
	Grasas saturadas	6	27
	Grasas trans	0	(**)
	Fibra alimentaria	0	0
	Sodio	200	8
	(*) % Valores diarios en base a una dieta de 2.000 kcal. U 8.400 kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. (**) Valor diario no establecido.		
Distribución	Camiones refrigerados isotérmicos: Temperatura: ≤6°C.		
Datos de registro	Frigorífico Ecocarnes S.A. Av. Artigas Km 19.200 La Paz, Canelones, Uruguay. Reg. MGAP/DGSG/DIA 18/170 Reg. MGAP/DGSG/DIA 18/209 Reg. I.C.N°E/04-13-20-42/967- 239 Reg.IM SRA 22720/ 239 INAC 4474 MSP N°2009		